

ГИГИЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Мойте руки с мылом перед каждым приготовлением или употреблением пищи.
- Промывайте фрукты и овощи водой перед употреблением.
- Держите сырое мясо и рыбу отдельно от других продуктов.
- Храните молочные продукты, мясо и рыбу в холодильнике.
- После приготовления пищи, мойте доски и поверхности столов с мылом.
- Не держите приготовленную пищу на столе более двух часов.
- Храните остатки пищевых продуктов в закрытом контейнере в холодильнике или морозильнике.
- Гигиена приготовления продуктов питания поможет вашей семье избежать отравлений испорченными продуктами.
- **Правильное хранение продуктов питания поможет вашей семье избежать отравлений испорченными продуктами.**

